

PENERAPAN HASIL BELAJAR “MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK” PADA PRAKTIKUM MENGOLAH HIDANGAN PENUTUP INDONESIA DI SMK R.A KARTINI BANDUNG

Rahma Ayu Febriani, Elly Lasmanawati, Ellis Endang Nikmawati

Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI

Jl.Dr.Setiabudhi No.207 Bandung

Email: rahma.ayu@student.upi.edu

Penelitian ini dilatar belakangi oleh keterkaitannya penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak yang diperoleh di kelas X berupa teori dan praktik yang diterapkan pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia di kelas XI. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia dilihat dari proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan teknik pengumpulan data diperoleh melalui kriteria unjuk kerja. Teknik pengambilan sampel menggunakan Sampel jenuh atau total dengan jumlah sampel 20 orang peserta didik kelas XI angkatan 2014/2015. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia meliputi aspek persiapan, pengolahan dan penyajian berada pada kriteria diterapkan. Saran ditujukan kepada peserta didik yang masih kurang menerapkan Metode Dasar Memasak sebagai dasar Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia untuk terus menggali wawasan dan pengetahuan serta melatih diri mengenai metode panas kering dan metode panas basah, di dalam praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia.

Kata Kunci : Penerapan, Hasil Belajar, Menggunakan Metode Dasar Memasak, Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia.

**APPLICATION OF LEARNING "USING BASIC COOKING"
PROCESSING LABORATORY DISHES ON CLOSING OF INDONESIA
IN SMK R.A KARTINI BANDUNG**

Rahma Ayu Febriani, Elly Lasmanawati, Ellis Endang Nikmawati

Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI

Jl.Dr.Setiabudhi No.207 Bandung

Email: rahma.ayu@student.upi.edu

This study was motivated by the application of the learning outcomes relevance Method Using Basic Cooking Class X obtained in the form of theory and practice are applied to the Practical Process Cover Indonesian dishes in class XI. This study aims to determine the application of learning outcomes Using Basic Cooking Methods in Practice Rework Cover dish Indonesia in terms of the process of preparation, processing and presentation process. The method used is descriptive method with data collection obtained through performance criteria. The sampling technique using saturated or total sample with a sample of 20 students of class XI force 2014/2015. The results showed that the average application of learning outcomes Using Basic Cooking Methods in Practice Rework Cover Indonesian dishes include aspects of the preparation, processing and presentation are the criteria applied. Suggestions aimed at learners who are still less implement Basic Cooking Methods Practicum as a basis Rework Cover dish Indonesia to continue to explore the insight and knowledge and train yourself on a dry heat method and the method of wet heat, in the processing lab dish Cover Indonesia.

Keywords: Implementation, Results Learning, Using Basic Cooking Methods, Practical Rework Cover Indonesian dishes.